

Перезревание пресервов из рыбы (морепродуктов)

Перезревание пресервов из рыбы [морепродуктов]: Дефект пресервов из рыбы [морепродуктов], характеризующийся нарушением структуры мяса с ухудшением вкуса в результате гидролитического расщепления белковых веществ (подпункт 57 пункта 2 Межгосударственного стандарта Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения: ГОСТ 30054-2003: введен Постановлением Госстандарта России от 15.12.2003 № 364-ст. – Режим доступа: справочно-правовая система «Техэксперт»).